



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 05 OCTOBRE AU VENDREDI 09 OCTOBRE 2020

ELEMENTAIRES



LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
<p>Lasagnes végétale</p> <p>Salade verte</p> <p>Chanteneige</p> <p>Poire</p>	<p>Radis en rondelle vinaigrette</p> <p>Sauté de porc au miel</p> <p>Choux braisés et Pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé framboise</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Carottes glacées</p> <p>Maasdam</p> <p>Eclair vanille</p> <p>Goûter Clémentines Pain et chocolat</p>	<p>Poisson sauce citronné</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Gouda</p> <p>Salade de fruits maison</p>	<p>Salade verte mimolette</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Riz et légumes</p> <p>100% BIO</p> <p>Compote de fruits</p>



Légende : **Produits végétaux** / **Produits féculents** / **Produits laitiers** / **Produits protidiques**

Produit Bio

Label rouge

Certifié race à viande et/ou Viande d'origine française

Appellation d'origine contrôlée

Agriculture raisonnée

Les poissons sont certifiés pêche durable

Plat à base de légumes et céréales

Fruits et légumes de saison

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages

Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle et servis avec du pain Bio

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.